

Zöliakie-Speisen



Liebe Gäste

Wir heissen Sie herzlich willkommen im Restaurant acappella – ein Restaurant, welches Kontraste schafft. Lassen Sie sich in sportlich-elegantem Ambiente verwöhnen.

Wir freuen uns, Ihnen unsere Zöliakie-Speisekarte mit verschiedenen glutenfreien Gerichten vorzustellen und hoffen, dass Sie die eine oder andere kulinarische Gaumenfreude für sich finden.

Als Spezialität des Hauses servieren wir Ihnen ein „Original Kalbs-Wienerschnitzel“ mit Pommes Allumettes.

Unser Betrieb ist offizielles Gastronomiemitglied der IG Zöliakie. Unser Personal ist speziell auf die glutenfreie Küche geschult. Wir achten auf separate Zubereitung, so frittieren wir die Pommes Allumettes in einer Friteuse, die nur für Glutenfreies genutzt wird. Zugekaufte glutenfreie Spezialprodukte beziehen wir bei anerkannten Anbietern: so sind die Backwaren von der Firma Artisan und die Teigwaren von Semper oder Pastinella.

Unsere Preise verstehen sich in CHF inklusive Mehrwertsteuer. Gerne nehmen wir Post-, Maestro-, Visa-, Mastercard- und American Express Card zur Zahlung entgegen.

Haben Sie eine Frage oder einen offenen Wunsch? Unsere Mitarbeitenden beraten Sie gerne!

„E Guete“ wünscht Ihnen das acappella-Team

Vorspeisen

Handgeschnittenes Rindscarpaccio

mit würzigem parmigiano di bufala und Rucola,
ergänzt mit knusprigem Rustico-Ciabatta,
abgerundet mit einem pikanten Dressing

19

Knuspriger Saison-Blattsalat „acappella“

mit gerösteten Kernen und einem unserer
hausgemachten Dressings nach Wahl

6/10

Nüsslersalat

mit gewürfeltem Ei, Speckstreifen und knusprigen Croutons,
serviert mit einem hausgemachten Dressing

7/12

Unsere Suppen und Salate können als Hauptgang, mit einem entsprechenden Aufpreis bestellt werden. Unsere Mitarbeitenden geben Ihnen gerne Auskunft.

Pasta / Risotto

Spätzli-Eintopf

mit Herbstgemüse und sautierten Waldpilzen,
abgerundet mit einem Hauch von Belperknolle

24/29

Gefüllte Pasta (je nach Tagesangebot)

feinste Pasta mit grilliertem Filetsteak vom schottischen Lachs,
an einer leichten Mango-Noilly-Pratsauce mit Gemüseperlen

33/38

Weissweinrisotto

mit gebratenen süß-sauren Kalbsleberstreifen und Kräutern,
vollendet mit lauwarmen Himbeeren

30/35

Fangfrische Fische

Eglifilets à la meunière „McLean“

serviert mit Vanille-Prosecco-Sauerkraut
und Schnittlauchkartoffeln

30/39

Gebratener Fisch vom Tagesfang (Unsere Servicecrew berät Sie gerne)

Zusammen gestellt nach dem „Gusto“ unseres Küchenchef
mit den frischen Zutaten des Marktes

32/37

Saftige Fleischgerichte

Duett vom Lamm

Rosa gebratenes Rack und Entrecôte
an kräftigem Knoblauchjus,
ergänzt mit Balsamicolinsen und Gemüsewürfeln

33

Rindsfiletwürfel „Stroganoff“

mit Zwiebeln, Essiggurken und Peperoni an aromatischer Paprikasauerrahmsauce,
begleitet von hausgemachten Spätzli

34/39

Echtes Wienerschnitzel

mit Pommes Allumettes

38/43

Fleischgenuss aus der Region mit QM-Schweizer Fleisch

Wir beziehen unser Fleisch ausschliesslich aus der Region. Mit unserem langjährigen Lieferanten aus dem Dorf, garantieren wir für erstklassige Qualität von Emmentaler Bauernhöfen.

Eine professionelle, tiergerechte Haltung und Fütterung, steht bei den qualitätsbewussten Bauern aus dem Emmental an erster Stelle. Das Label QM-Schweizer Fleisch, versichert die Einhaltung der strengen gesetzlichen Vorgaben mit unabhängigen, regelmässigen Kontrollen.



Süssspeisen

Crema Catalana

Unter einer Kruste von gebranntem Zucker, farblich garniert mit Früchten 9

Vermicelles acappella (mit Zwetschgenschnaps)

mit Meringue und Rahm 7/10

mit Meringue, Glace und Rahm 10/13

Gemischter Käseteller

Erlesene Käse-Spezialitäten

ergänzt mit aromatischen Früchten und Trüffel-Honig

Kleiner Teller 9

Grosser Teller 15

Glacesorten

Rahmglace

Vanille, Caramelita, Pistache, Joghurt

Sorbet

Passion Fruit & Mango, Himbeer & Erdbeer, Cassis, Zitrone & Limetten

1. Kugel 6

Jede weitere Kugel 4

Rahm 1



„Merci“ ...

... für Ihren Besuch.

Es freut uns, Sie immer wieder als Gast bei uns begrüßen zu dürfen.

Ihr acappella Team